

### Carcasa delantera de pollo

Chicken upper backs | 上半鸡架

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Carcasa congelada de pollo obtenida a partir de la región superior del espinazo/columna vertebral. Se compone de la espina dorsal más alta, vértebras torácicas y lumbares con la carne y piel que la rodea.

#### PRODUCT DESCRIPTION:

Frozen chicken backs obtained from the upper region of the backbone / vertebral column. Include spine higher thoracic and lumbar vertebrae with meat and skin around it.

**INGREDIENTES:** carcasa de pollo

**INGREDIENTS:** chicken backs

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

##### PHYSICAL CHARACTERISTICS:

Apariencia: piel amarillo pálido

Textura: firme, de humedad característica

Aroma: Sui generis, sin olores extraños

Ausencia de materiales extraños

Appearance: pale yellow skin

Texture: firm, moisture characteristic

Odour: Sui generis, no strange odors

Absence of foreign materials



#### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:

##### NUTRITIONAL CHARACTERISTICS:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION			
Cantidad por 100 g de parte comestible Amount per 100 g of edible part			
Valor energético Energy value	165Kcal	Grasas saturadas Saturated fat	2,9g
Carbohidratos Total Carbohydrate	0,1g	Grasas trans Trans fats	< 0.1g
Proteínas Protein	19,2g	Fibra alimentaria Dietary fiber	0g
Grasas totales Total fat	9,8g	Sodio Sodium	65mg

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

##### MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Parámetros de higiene Hygiene parameters	
Aerobios mesófilos Total plate count	<4,5 log ufc/g
Enterobacterias Enterobacteriaceae count	<3,5 log ufc/g
Escherichia coli Escherichia coli count	<2,5 log ufc/g
Staphylococcus aureus coag (+) Coagulase positive Staphylococci count	<2,5 log ufc/g
Parámetros de seguridad alimentaria Food safety parameters	
Salmonella sp.	Ausencia en 25 g Absent/25 g

#### EMBALAJE / PACKING:

a. Envase primario:

- bolsas de polietileno.
- lámina de polietileno.

a. Primary packaging:

- polyethylene bags.
- polyethylene foils.

b. Envase secundario:

- cajas de cartón corrugado con tratamiento hidropelente.

b. Secondary packaging:

- corrugated box with water repellent treatment.

c. Envase terciario:

- film de polietileno termocontraíble.

c. Tertiary packaging:

- heat shrinkable polyethylene film.

d. Presentación del embalaje:

d. Presentation packaging:

» Interfoliado - 10 kg

» Layer packed - 10 kg

e. Rotulación / Labeling:

- Nombre del producto /Product name
- Fecha de producción /Production date

- Fecha de expiración/Expiration date

- Lote/ Lot

- Datos del elaborador, origen / Manufacturer data , origin

- Peso neto/ Net weight

- Peso bruto/ Gross weight

- Empaque / Packaging

- Temperatura de conservación / Storage temperature

- Habilitación del producto/Enabling product

- Leyendas: una vez descongelado, no volver a congelar. Cocinar antes de consumir. / Legends: Once thawed do not refreeze. To be consumed fully cooked.



#### VIDA ÚTIL Y TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:

24 meses conservado a -18°C.

#### SHELF LIFE AND STORAGE TEMPERATURE:

24 months stored at -18 °C.